

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	401672				
Denominación (español)	Sistemas de gestión y control de calidad en industrias agroalimentarias				
Denominación (inglés)	Management and quality control systems in agro-food industries				
Titulaciones	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica (MIA)				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Especialidad de Ingenierías Agrarias				
Materia	Sistemas de gestión y control de calidad en industrias agroalimentarias				
Carácter	Obligatoria	ECTS	5	Semestre	2º
Profesorado					
Nombre		Despacho		Correo-e	
Santiago Ruiz-Moyano Seco de Herrera		D717 Edif Valle Jerte		srmsh@unex.es	
Alicia Rodríguez Jiménez		D710 Edif Valle Jerte		aliciarj@unex.es	
Área de conocimiento	Nutrición y Bromatología				
Departamento	Producción animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Alicia Rodríguez Jiménez				
Competencias ^{1*}					
Competencias Básicas					
CB6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.					
CB7: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.					
CB8: Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.					
CB9: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones (y los conocimientos y razones últimas que las sustentan) a públicos especializados y no especializados de					

^{1*}Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

un modo claro y sin ambigüedades.

CB10: Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias Generales

CG1 Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.

CG3 Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.

CG4 Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.

CG5 Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.

CG7 Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.

Competencias Transversales

CT1 - Dominio de las TIC.

CT2 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis en el ámbito científico o profesional concreto.

CT3 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT4 – Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

CT5 - Capacidad de trabajo en equipos multidisciplinares.

Competencias específicas

CEIAA2 - Conocimiento adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar la tecnología propia en gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria, análisis de alimentos y trazabilidad.

Contenidos

Descripción general del contenido

Diseño e implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad avanzados basados en normas internacionales. Implantación y mejora de Sistemas de Gestión Medioambiental. Acreditación y Certificación de procesos y productos. Métodos estadísticos avanzados aplicados al control de la calidad en la industria agroalimentaria. Diseño e Implantación de sistemas de Trazabilidad en industrias agroalimentarias. Implantación de normativas internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria. Desarrollo de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria y sus programas previos en industrias del sector agroalimentario.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS <table> <tr> <td>1 FIN DE LA POBREZA</td> <td>2 HAMBRE CERO</td> <td>3 SALUD Y BIENESTAR</td> <td>4 EDUCACIÓN DE CALIDAD</td> <td>5 IGUALDAD DE GÉNERO</td> <td>6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE</td> <td>8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO</td> <td>9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA</td> <td>10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES</td> <td>11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES</td> <td>12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☒</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☒</td> </tr> <tr> <td>13 ACCIÓN POR EL CLIMA</td> <td>14 VIDA SUBMARINA</td> <td>15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES</td> <td>16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS</td> <td>17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </table>						1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES	☐	☐	☒	☐	☐	☒	13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS		☐	☐	☐	☐	☐	☐
1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE CERO	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO																																				
☐	☐	☐	☐	☐	☐																																				
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES																																				
☐	☐	☒	☐	☐	☒																																				
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS																																					
☐	☐	☐	☐	☐	☐																																				
Temario de la asignatura																																									
BLOQUE I: Sistemas de Gestión en la Industria Agroalimentaria Competencias que desarrolla: Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2 Resultados de aprendizaje: RA27, RA28																																									
Denominación del tema 1: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y EXCELENCIA. Contenidos del tema 1: Conceptos básicos. Diseño e implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad avanzados basados en ISO 9001. Modelos de Excelencia: ISO 9004. EFQM.																																									
Denominación del tema 2: IMPLANTACIÓN Y MEJORA DE SISTEMAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL. Contenidos del tema 2: Implantación y mejora de Sistema de Gestión Medioambiental basado en la Norma UNE EN ISO 14000. Implantación y mejora de Sistema de Gestión Medioambiental basado en Reglamento EMAS. Norma UNE EN ISO 14006.																																									
Denominación del tema 3: SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADOS. Contenidos del tema 3: La Estructura de Alto Nivel (HLS) y el Anexo SL como base de la integración. Norma UNE 66177 como marco para los Sistemas Integrados de Gestión: métodos de integración. Otras normas y documentación del sistema integrado: ISO 45001:2018 e ISO 22000:2018. Necesidades de documentación para la implantación y mejora de sistemas de gestión integrados. Ventajas, inconvenientes y factores críticos de éxito en la integración..																																									
Denominación del tema 4: APLICACIÓN DE AUDITORÍAS A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN. Contenidos del tema 4: El Auditor: competencias y atributos. ISO 19011. Tipos de auditoría y enfoque basado en riesgos. Auditoría 4.0 y uso de TICs. Planificación y gestión del programa. Desarrollo: evidencia objetiva, gestión de hallazgos y seguimiento.																																									
Denominación del tema 5: ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS. Contenidos del tema 5: Diferencias entre acreditación y certificación. Procesos de certificación: tipos, marcas de conformidad y reconocimiento internacional. Acreditación: ENAC y normas de referencia. Aplicación práctica: fases, mantenimiento y ampliación del alcance.																																									

BLOQUE II: Sistemas de Evaluación de la Seguridad Alimentaria	
Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CT1, , CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2 Resultados de aprendizaje: RA27, RA29, RA31, RA32, RA33	
Denominación del tema 6. EVALUACION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MARCO LEGAL. Contenidos del tema 6: Conceptos y principios de la seguridad alimentaria. El enfoque "de la granja a la mesa". Marco legal: Reg. (CE) 178/2002 y el Paquete de Higiene. Cultura de Seguridad Alimentaria (Reg. UE 2021/382). Sistema de alerta rápida (RASFF).	
Denominación del tema 7. PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS (PPR) Contenidos del tema 7: Definición e importancia de los PPR como base del autocontrol. Diseño higiénico de instalaciones y equipos. Planes de L+D y Control de Plagas (DDD). Abastecimiento de agua, trazabilidad y gestión de alérgenos. Mantenimiento, formación y buenas prácticas del personal. Verificación de los PPR.	
Denominación del tema 8. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC). Contenidos del tema 8: Secuencia lógica del Codex Alimentarius. Análisis de peligros y evaluación del riesgo (gravedad x probabilidad). Medidas preventivas. Determinación de Puntos de Control Crítico (PCC) y Puntos de Control Crítico Operativos (PPRO): el árbol de decisiones. Límites críticos, vigilancia y medidas correctoras. Validación, verificación y registro de datos.	
Denominación del tema 9. CERTIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (ISO 22000, BRC e IFS). Contenidos del tema 9: La norma ISO 22000:2018 como sistema de gestión de inocuidad. Estructura y requisitos. Protocolos de certificación de seguridad alimentaria global: BRC e IFS. Diferencias y aplicación en la industria agroalimentaria.	
BLOQUE III: Métodos estadísticos aplicados al control de calidad.	
Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2 Resultados de aprendizaje: RA29, RA30, RA31, RA32, RA33	
Denominación del tema 10: CONTROL DE ACEPTACIÓN A LA RECEPCIÓN. Contenidos del tema 10: Planes de muestreo simple, doble y múltiple. Muestreo de aceptación por atributos. Muestreo de aceptación por variables.	
Denominación del tema 11: ANÁLISIS DE LA CAPACIDAD DE UN PROCESO Contenidos del tema 11: Capacidad de un proceso. Estudios de Rendimiento de Proceso. Gráficos para el control de calidad por variables y atributos. Garantía de calidad de producto final.	
SEMINARIOS	
Seminarios Bloque I: Sistemas de Gestión en la Industria Agroalimentaria Desarrollo de documentación para la implantación de un Sistema de Gestión de una industria agroalimentaria. Análisis de la industria escogida. Elección y desarrollo de la documentación. Implantación y Estudio de mejora.	
Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2 Resultados de aprendizaje: RA27, RA28	
Seminario Bloque II: Sistemas de Seguridad Alimentaria: Desarrollo de un plan APPCC de una industria agroalimentaria. Revisión de siete principios básicos del APPCC, así como de los prerrequisitos en cada	

tipo de industria. Se realizarán tareas que los alumnos irán entregando en cada una de las tutorías ECTS. En estas tareas de seminario los alumnos elegirán un tema para establecer de forma práctica los prerrequisitos y el sistema APPCC. Para ello los alumnos elegirán un alimento y desarrollarán prerrequisitos e implantación de sistema APPCC, en tareas entregables en cada tutoría y luego se hará una presentación oral del seminario final y/o una videopresentación.

Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CG5, CG7, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2

Resultados de aprendizaje: RA27, RA29, RA31, RA32, RA33

PRÁCTICAS

Prácticas 1,2 y 3. Evaluación de peligros microbiológicos en una industria

Diseño y análisis del proceso de elaboración. Preparación de medios. Toma de muestras para el análisis microbiológico durante el procesado del alimento, superficies, manipuladores y equipos. Análisis de peligros durante el procesado en laboratorio. Análisis de resultados
Laboratorio L71 y planta piloto

Competencias: CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG1, CG3, CG4, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2

Resultados de aprendizaje: RA27, RA29, RA31, RA32, RA33

Denominación de la PRÁCTICA 4. **Introducción análisis composicional y sensorial**

Contenido del tema:

- Toma, preparación y conservación de muestras para análisis composicional y sensorial.
- Control el envase y etiquetado.

Tipo y lugar: Laboratorio L75.

Competencias: CB7, CB9, CB10, CG4, CG5, CG7, CT2, CT3, CT4, CT5, CEIAA2

Resultados de aprendizaje: RA29, RA30, RA32

Denominación de la PRÁCTICA 5. **Evaluación de la calidad del huevo y ovoproductos. Grasas y aceites comestibles**

Contenido del tema:

- Estudio del grado de frescura de huevos y ovoproductos.
- Determinación del coeficiente de extinción de aceites de oliva.
- Determinación de ácidos grasos.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias: CB7, CB9, CB10, CG4, CG5, CG7, CT2, CT3, CT4, CEIAA2

Resultados de aprendizaje: RA29, RA30, RA32

Denominación de la PRÁCTICA 6. **Evaluación de la calidad de frutos secos, alimentos estimulantes y especias**

Contenido del tema:

- Especias: Determinación de adulteración de pimentón
- Alimentos estimulantes: Sólidos solubles.
- Calidad de frutos secos envasados.

Tipo y lugar: Laboratorio L75

Competencias: CB7, CB9, CB10, CG4, CG5, CG7, CT2, CT3, CT4, CEIAA2

Resultados de aprendizaje: RA29, RA30, RA32

Actividades formativas*								
Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema (bloques)	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
Bloque 1 (Temas 1-5)	38,25	11,5				3,75	3	20
Bloque 2 (Temas 6-9)	36,5	11				3	2,5	20
Bloque 3 (Temas 10-11)	22,75	7					0,75	15
CAMPO O LABORATORIO (Bloques)								
Bloque 1 (Temas 1-5)	5			3				2
Bloque 2 (Temas 6-9)	9,75			6				3,75
Bloque 3 (Temas 10-11)	5			3				2
Evaluación^{2**}	7,75	1,75						6
TOTAL	125	31,25		12		6,75	6,25	68,75
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								
Metodologías docentes*								
1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos 2. Desarrollo de problemas 3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo 6. Desarrollo y presentación de seminarios 7. Uso del aula virtual 9. Estudio de la materia 10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica 11. Realización de exámenes								
Resultados de aprendizaje*								
RA27: Aplicar diferentes normas para el diseño e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en la industria agroalimentaria. RA28: Implantar sistemas de gestión medioambiental en industrias agroalimentarias. RA29: Aplicar mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria.								

^{2**} Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

RA30: Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios.

RA31: Evaluar e investigar los peligros higiénico-sanitarios durante el procesado, almacenamiento y distribución de alimentos de origen vegetal mediante técnicas avanzadas de análisis.

RA32: Diseñar y comprobar la conformidad de los prerrequisitos establecidos en las industrias de alimentos de origen vegetal.

RA33: Analizar y tomar decisiones relativas a la seguridad alimentaria, implementando sistemas para garantizar la seguridad alimentaria.

Sistemas de evaluación*

SISTEMA DE EVALUACIÓN CONTINUO

1. Actividades presenciales que supondrá un 40% de la calificación, correspondiendo a:

- Asistencia, aprovechamiento y participación en clases teóricas, prácticas y tutorías ECTS (10%).
- Evaluación continuada de conocimientos; innovación, creatividad y consulta de fuentes bibliográficas en la elaboración de seminarios y/o trabajos y en su caso trabajo monográfico (15%).
- Evaluación continuada de prácticas, presencia y elaboración memoria de prácticas (15%)

2. Actividades no presenciales que se corresponderá al 60% de la nota, repartido entre el grado de adquisición de los conocimientos teóricos y capacidad para relacionarlos y aplicarlos (Examen final: 60%).

PARA SUPERAR LA ASIGNATURA SERÁ NECESARIO OBTENER UNA CALIFICACIÓN MÍNIMA EN CADA UNO DE LOS TIPOS DE ACTIVIDADES

1. Los exámenes constarán de preguntas cortas y de tipo test (mayoritariamente) en las que habrá una única respuesta verdadera. Es necesario sacar una calificación igual o superior a cinco para aprobarlos.
2. En las preguntas de tipo test las respuestas erróneas restarán la mitad del valor de la pregunta, es decir dos respuestas erróneas anulan una acertada. El valor de los exámenes es un 60% de la nota final.
3. La asistencia a prácticas es obligatoria, así como la entrega de una memoria para aprobar la asignatura, con las que se puede obtener el 15% de la nota final. En caso de no asistir a alguna de las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico para superar la asignatura.
4. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes teóricos así como tener realizadas las prácticas y entregada una memoria de las mismas y el seminario en su caso.
5. La fecha límite de entrega del cuaderno de prácticas y seminario será como

máximo el día del examen final, de no ser así en las actas aparecerá la calificación de suspenso, independientemente de la nota obtenida en el examen teórico, hasta la entrega de las mismas en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso.

6. El suspender las prácticas dentro de un curso académico conllevará el tener que cursar nuevamente los créditos teóricos del curso siguiente, no se guardan ni parciales ni teoría de un curso para otro.
7. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tabloneros correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa aprobada por la Junta de Gobierno y publicada por RESOLUCIÓN de 26 de octubre de 2020, DOE nº 212 de 3 de noviembre de 2020.

SISTEMA DE EVALUACIÓN ÚNICO

1. Para optar a este sistema de evaluación el estudiante deberá rellenar, firmar y entregar el impreso de solicitud que se encuentra disponible en AVUEX de la asignatura en el apartado correspondiente durante el periodo establecido según la normativa vigente.
2. Habrá un examen correspondiente a los temas teóricos del temario, de la parte de seminarios y prácticas, ambas pruebas podrán ser oral o escrita, en caso de ser escrito se seguirán los criterios del examen escrito de la evaluación continua.
3. Para aprobar la asignatura será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos en los exámenes de los contenidos teóricos (cuya puntuación será el 60% de la nota final), contenido del seminario realizado (cuya puntuación será el 20% de la nota final), así como de las prácticas o examen práctico (20% de la nota final).
4. La asistencia a prácticas es obligatoria. En caso de no asistir a las prácticas es imprescindible la realización de un examen práctico en el que será necesario alcanzar un mínimo de cinco puntos para aprobar la asignatura.
5. La fecha límite de entrega del seminario será como máximo el día del examen final, de no ser así en las actas aparecerá la calificación de suspenso, independientemente de la nota obtenida en el examen teórico, hasta la entrega de estas en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso.
6. Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tabloneros correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma según establece la normativa descrita en el punto 7 de la evaluación continua

Bibliografía (básica y complementaria)

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación). Gestión de la calidad. Madrid: AENOR, 2007.
- Bolton A. Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Guía para la ISO 9001/2. Ed. Acribia S.A. 2001.
- BRC. Norma mundial de seguridad alimentaria. TSO Information and publishing solutions. 2008.
- Camisón C., Cruz S., González T. Gestión de la Calidad: Conceptos, Enfoques, Modelos y Sistemas. Ed. Pearson Educación. 2007.
- CEP Editorial. Manual Sistema de Gestión de Calidad (ISO 9001:2000). Ed. CEP. 2009.
- Madrid A. Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos. AMV, Madrid. 1994.
- Madrid A. Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas. AMV, Madrid. 2000.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Gestión de la Calidad en la Industria Agroalimentaria. ISO 9001-9002. 2000.
- Rivera Vilas L.M. Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Mundi-Prensa. 1995.
- Sagrado S., Bonet E., Medina M.J., Martín Y. Manual Práctico de Calidad en los Laboratorios: Enfoque ISO 17025. Madrid: AENOR, 2005.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir. Estos contenidos podrán ir en formato Power point, Word o cualquiera de ellos transformado en pdf. Para su disposición se depositará dentro de cada bloque temático en el moodle para lo que será necesario explicar brevemente su uso y su modo de darse de alta en las primeras semanas de clase. En aquellos casos en que sea posible se analizarán supuestos prácticos o noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Otros recursos y materiales docentes a los que el alumno tendrá acceso son los siguientes:

Enlaces a páginas web:

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN): <http://www.aesan.msc.es/aesa>
- Búsqueda de información toxicológica: <http://www.busca-tox.com/>
- Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net/
- European Food Safety Authority (EFSA): www.efsa.europa.eu/
- European Food Information Resource Network (EuroFIR): www.eurofir.net/index.asp?id=
- European Food International Council (EUFIC): <http://www.eufic.org/>
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): <http://www.fao.org/>
- Food and Drug Administration (FDA): <http://www.fda.gov/AboutFDA/EnEspanol/default.htm>
- Institute of Food Science and Technology (IFST): <http://www.ifst.org/>
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) -

Alimentación: <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/>